

Kok til Rådhuskantinen i Høje-Taastrup Kommune

Vil du være med til at lave velsmagende og bæredygtig mad til 250 kolleger?

Vi søger en faglært kok, der har lyst til at blive en del af vores lille, erfarne team i Rådhuskantinen.

Her laver vi dagligt mad til omkring 250 medarbejdere og står for mødeforplejning, når rådhuset holder arrangementer.



I vores køkken laver vi maden fra bunden og har fokus på bæredygtighed, økologi og madspild. Vi har bronzemærket i økologi og tænker over, hvordan vi bedst bruger vores råvarer.

Vi laver mad med omtanke – og med faglig stolthed

Hos os handler det om at levere kvalitet – både i maden og i samarbejdet. Vi arbejder tæt sammen og finder løsninger i fællesskab. Der kan være travlt, men vi gør os umage for at skabe en god stemning, hvor der er plads til grin, hjælpsomhed og trivsel hele vejen igennem. Vi planlægger og prioriterer opgaverne sammen og sørger for, at alle kan følge med – også når der er meget på programmet.

Du bliver en del af et velfungerende team med høj anciennitet, hvor vi lægger vægt på faglighed, kvalitet og godt kollegaskab. Vi holder til på 8. etage i det forholdsvis nye og moderne rådhus i Høje Taastrup – i et stort og velindrettet køkken med en udsigt, der er svær at slå.

Dine opgaver vil bl.a. være at:

- Tilberede dagens ret og forplejning til møder
- Deltage i planlægning og daglig drift af køkkenet
- Bidrage med idéer til nye retter og gode løsninger
- Sikre, at køkkenet lever op til kravene for hygiejne og kvalitet

Vi leder efter dig, der...

...går til arbejdet med faglighed og engagement og har lyst til at tage ansvar for, at dagen kører godt – både i køkkenet og i fællesskabet.

Vi lægger især vægt på, at du:

- Er faglært kok og har erfaring med madproduktion
- Er positiv og imødekommende – også når tempoet stiger
- Tager ejerskab og kan arbejde både selvstændigt og sammen med andre
- Har lyst til at være en del af en arbejdsplads med fokus på faglighed, trivsel og arbejdsglæde
- Trives i et køkken med mange forskellige opgaver

Her får du en hverdag, hvor du kan gå hjem til fyraften, bruge dine faglige kompetencer – og være en del af et team, der skaber madglæde hver dag.

Lyder det som noget for dig? Så glæder vi os til at høre fra dig!

Praktiske oplysninger

Stillingen er på fuldtid og arbejdstiden er fra 07.00-14.30.

Tiltrædelse d. 01. oktober 2025 eller snarest derefter.

Løn- og ansættelsesvilkår er efter gældende overenskomst.

Ansøgningsfrist er den 22. august 2025

Ansættelsessamtaler bliver afholdt løbende og senest i uge 35. Her vil vi også bede dig om at

oplyse referencer, som vi må tage kontakt til.

Hvis du vil vide mere om stillingen eller har spørgsmål til ovenstående, er du velkommen til at kontakte køkkenchef Peter Mørup Jansen på 51534171 fra d. 9/8 til d. 20/8 mellem kl. 13-14.

Med venlig hilsen Peter